



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon	70 g
Quinoa	160 g
Mangue	1
Ciboulette	8 brins
Groseilles	60 g
Noix	8
Botte d'aneth	1/4

Les étapes de la recette

- Rincer et égoutter le quinoa. Le mettre à cuire dans une casserole avec 1,5 fois son volume d'eau salée pendant 10 minutes. Rincer et refroidir après cuisson.
- Laver puis hacher l'aneth et la ciboulette.
- Éplucher et couper la mangue en cubes.
- Séparer les groseilles.
- Décortiquer les noix et conserver.
- Mélanger la mangue avec l'aneth, le quinoa, les Cubes de Chèvre IQF Soignon et les noix décortiquées. Les dresser en verrine.
- Assaisonner au vinaigre de cidre.
- Déguster !

Pour réaliser
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr